

Libro de pedidos completo para la edición 2016 de SIAL Paris

Cuando se espera que el sector alimentario actúe, la inspiración es la marca registrada de SIAL. Única e inimitable.

El salón más grande del mundo del planeta food, que tuvo lugar del 16 al 20 de octubre en el Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte, cerró sus puertas con un ambiente de vitalidad y ambición como protagonistas.

Las cifras de esta edición confirman el liderazgo y la vocación internacional del Salón sobre los mercados de la alimentación, la restauración y los PAIs.

Un salón que también fue el reflejo de una competitividad del IAA basada en la innovación de un facilitador de encuentros para los profesionales de un sector económico que tiene la mirada puesta en 2050.

SIAL Paris desempeñó así su misión unificadora para desafiar las apuestas de hoy y enfrentarse a los desafíos alimentarios del mañana.

7.000 expositores (85 % internacionales) y muchas más marcas que atrajeron aproximadamente a 155.000 visitantes, 70 % internacionales. Miles de compradores de todos los países y sectores. 120 visitas oficiales internacionales, 250 "eventos dentro del evento" en el corazón de la actualidad gourmet, económica y política que marcaron SIAL Paris en su dimensión estratégica. 2.189 innovaciones candidatas a los Grand Prix a la Innovación, es decir el 10% de la innovación mundial - y 15 Grand Prix entregados. Una densidad y una frecuentación que confirman a SIAL como el catalizador de intercambios económicos mundiales.

A la hora del balance, también observamos la implicación de las marcas francesas en el crecimiento internacional con propuestas innovadoras y productos inteligentes para exportar - una señal de reactivación de lo que está por llegar.

"El perfil de nuestros visitantes nacionales e internacionales está en relación a la calidad de nuestra oferta. Estamos orgullosos de todos los participantes de SIAL Paris - expositores y visitantes - contribuyeron a que SIAL sea el líder internacional de los mercados transversales de la industria agroalimentaria..." constató Nicolas Trentesaux, Director of SIAL Network.

INNOVACIÓN, BUSSINESS E INTERNACIONAL brillaron en SIAL Paris 2016

Fiel a su lema "look deeper" y para celebrar el Día Mundial de la Alimentación, SIAL hizo de París la capital del planeta alimentario y de la innovación mundial, organizando la conferencia "Alimentación sostenible e innovación, el desafío del Siglo XXI" en el Quai d'Orsay (French Foreign Affairs Ministry). Permitió a todos los sectores concernidos compartir iniciativas concretas e inspiradoras para aceptar el desafío mundial de la alimentación. Una innovación que, sin duda alguna, empieza una nueva era y realmente se inscribe en las tendencias sostenibles de consumo. Bajo el impulso de sus colaboradores Fancy Food Show, XTC world innovation, KANTAR TNS y 28 colaboradores World Tour, SIAL Innovación indiscutiblemente confirmó la legitimidad y la experiencia de SIAL en materia de perspectiva y prospectiva.

Lugar de negocios, a la vez laboratorio y observatorio de la oferta y demanda en materia de innovaciones agroalimentarias, tendencias y oportunidades de negocio podían "comprenderse" en todas las lenguas y ser concretadas por libros de pedidos llenos.

De la misma forma, con las grandes apuestas del mercado y la valorización del dinamismo de la industria agroalimentaria a nivel internacional, SIAL París también desempeñó un papel superior en la reflexión de los numerosos dignatarios, los miembros del gobierno, los ministros y personalidades políticas y científicas en visitas oficiales. Abriendo así el debate alrededor de temáticas sobre el futuro del sector en todo el mundo.

SIAL París, LA INSPIRACIÓN EN VIVO

Instalado en el corazón del salón, el plató SIAL TV dio la bienvenida a los personajes influyentes del mundo alimentario. Entrevistas, mesas redondas, debates y conferencias pusieron ritmo a los 5 días del salón bajo la mirada de centenares de espectadores cada día.

En los pabellones, 250 eventos dieron vida al salón durante 5 días, haciendo concretas las apuestas económicas e intentando aportar respuestas a los desafíos alimentarios. La Cocina celebró la experiencia de chefs internacionales que hicieron vibrar las papilas de centenares de invitados bajo la batuta de Joël Robuchon, padrino de esta edición. Pirámide de champán y concurso de cócteles bautizaron el nuevo pabellón 5C dedicado a las bebidas, mientras barbacoas y demostraciones pusieron en lugar de honor las especialidades Gastronómicas de América Latina en el vestíbulo 8.

EXCEPCIONALES HERRAMIENTAS PARA LOS VISITANTES

Apps, geo-localización, match-making, recorridos temáticos, programas, guía y directorio de SIAL Innovation, áreas de negocio, zonas de conexión y relax, servicio de guardarropa, SIAL Shop, autobuses gratuitos al Parc d'Expositions... SIAL París 2016 multiplicó sus herramientas y servicios para ayudar a los visitantes a optimizar su visita.

SIAL Network es la red más importante mundial de salones dedicados a la alimentación y a la bebida. 7 salones regulares (SIAL París, SIAL Canadá Montreal y Toronto, SIAL China, SIAL Oriente Medio, SIAL ASEAN MANILA y SIAL INTERFOOD en Yakarta), reúnen a 14.045 expositores y 324.400 visitantes procedentes de 194 países. Siga SIAL Network en Twitter, LinkedIn, Youtube, www.sialparis.com - www.sial-network.com

Las próximas citas de SIAL NETWORK:

SIAL Canadá

Toronto: 2-4 Mayo 2017
Montreal: 2-4 Mayo 2018

SIAL Middle East

Abu Dabi: 5-7 Diciembre 2016

SIAL China

Shanghái: 17-19 Mayo 2017

SIAL ASEAN

Manila: 7-9 June 2017

SIAL InterFOOD

Yakarta: 9-12 Noviembre 2016

SIAL París volverá del 21 al 25 de octubre de 2018

www.sialparis.com